



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Salsa agliata



4 Persone

salse Categoria

facile Difficoltà

10 minuti Tempo

Attrezzatura : **un recipiente**

Ingredienti

- 6 spicchi d'aglio
- la mollica di due panini
- 1 bicchiere di aceto bianco
- vino bianco secco
- sale

Preparazione Salsa agliata

Passo 1.

Pestate nel mortaio l'aglio e la mollica di pane bagnata con l'aceto.

Passo 2.

Salate e diluite con altro aceto e il vino.

Passo 3.

Fate bollire per tre minuti e la salsa è pronta.

Passo 4.

Va servita calda su pesce fritto, baccalà e fegato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)